

Ouderwets lekker

Annelies en Mieke van Tilburg, schoonmoeder en schoondochter, maken ouderwets lekkere boerderijzuivel. Na een brand op het bedrijf van de familie Van Tilburg in 2012, waarbij ook de zuivelruimte verloren ging, is de productie van Waddenmax-zuivel weer goed op gang. Tijd dus voor een nieuwe uitdaging: kaas maken.



HENK TEN HAVE



Veel noordelijker dan de boerderij van de familie Van Tilburg kun je niet komen in Nederland, als je tenminste de Waddeneilanden even buiten beschouwing laat. De boerderij staat in Hornhuizen in het noordwesten van de provincie Groningen. Als je achter de stal staat, zie je de zeedijk. “Vanaf de dijk kun je Schiermonnikoog zien”, zegt Annelies van Tilburg. Zij en haar man Max kwamen in 2002 naar Hornhuizen nadat hun boerderij in Vianen plaats moest maken om de rivier de Lek meer ruimte te geven in het kader van het project Ruimte voor de Rivier.

Inmiddels wonen zoon Ben en schoondochter Mieke met hun drie kinderen op de boerderij en Max en Annelies in het dorp. Ben en Mieke kwamen in 2007 vanuit Frankrijk, waar ze een aantal jaren een boerderij hadden, naar het Groningse platteland. Tegelijkertijd ging Annelies minder als dierenarts werken en kreeg ze tijd om serieuzer met de zuivelbereiding aan de slag te gaan. “Een stagiair was al met de bereiding van kwark en yoghurt gestart”, vertelt ze.

Wekelijks maakte Annelies kleine hoeveelheden zuivel. “Zo’n 200 liter yoghurt en 100 liter kwark.” Het imago van de zuivel met de naam Waddenmax was goed. De producten werden opgepikt door topkok Dick Soek en werden geserveerd in ziekenhuis UMCG in de stad Groningen. Toen de Waddenmax-zuivel net goed begon te lopen, sloeg het noodlot toe. Een felle brand verwoestte de oude Groningse boerderij met daarin de zuivelruimte. Het grootste deel van de veestapel bleef bespaard omdat die in de apart staande ligboxenstal stond. Ook de woning, die op enige afstand van de boerderij stond, bleef behouden.

“Na de brand heb ik me vraag gesteld of ik opnieuw wilde beginnen met de zuivel of zou stoppen”, vertelt Annelies. Ze wist vrij snel het antwoord. “Ik wilde weer zuivel maken. Het is zó leuk om zelf een eerlijk eindproduct te maken.”

Er werd een nieuwe schuur gebouwd en er kwam een aparte zuivelruimte vlakbij de ligboxenstal. Door een korte leiding stroomt de melk nu rechtstreeks vanuit de melkstal in

de ketel. “Het opnieuw zuivel maken was wel even wennen”, vertelt Annelies, “maar verliep alweer snel vrij soepel. Ik vond het ook spannend of de klanten weer terug zouden komen. Gelukkig is dat het geval. Ze kopen de zuivel omdat ze het mooie, eerlijke en volle producten vinden. Klanten vinden de yoghurt ouderwets lekker van smaak. Hij is heel mild. De kwark is vol en romig.” Mieke helpt volop mee met de zuivelbereiding. Zij vertelt: “Het leuke is ook dat we door de verkoop van de zuivel op de boerderij – de zuivel kan zelf uit een koelkast worden gehaald, er is geen winkel – mensen kunnen kennis laten maken met de landbouw. De zuivel is een mooi verlengstuk van ons bedrijf.”

De familie Van Tilburg melkt een kleine negentig koeien. De koeien zijn kruisingen tussen HF en Blaarkop en worden op biologisch-dynamische wijze gehouden. Ze lopen zo veel mogelijk buiten en krijgen naast het gras graan en grasbrok voor veel gezonde vetzuren in de melk.

Een klein deel van het melkquotum van 640.000 liter wordt verwerkt tot zuivel.

“We maken nu ongeveer 600 liter zuivel per week: volle en magere kwark, vruchtenkwark, volle yoghurt en slagroom. We experimenteren ook wat met boter”, aldus Mieke. Van Kaasmakerij Karwei in Rolde heeft de familie Van Tilburg onlangs de kwarkproductie voor Puur Noord Nederland overgenomen. Puur Noord Nederland is een merk van biologische groothandel De Zaai-Ster (zie kader).

Naast de verkoop aan huis en via De Zaai-Ster is Waddenmax-zuivel verkrijgbaar in (boerderij)winkels in de buurt. Ook liggen de producten maandelijks in de kraam van een kaasboer op de streekmarkt op Landgoed Borg Verhildersum in Leens en zelf staat Annelies op de jaarlijkse Natuurmarkt van botanische tuin De Kruidhof in Buitenpost. Nu de zuivelbereiding weer goed op gang is, is Annelies toe aan een nieuwe uitdaging: kaas maken. “In april begin ik ermee. Het wordt weer echt een eigen product.”

Puur Noord Nederland

Puur Noord Nederland is een merk van biologische groothandel De Zaai-Ster in Leek voor regionale biologische producten. Het Puur Noord Nederland-assortiment is te verkrijgen bij alle natuurvoedingswinkels en een aantal supermarkten in Noord-Nederland. Ook onder meer Groot Kabel, Kaasmakerij Karwij, Oldehoofster kaasboerderij, De Nylander en De Zeekraal maken boerenkaas en/of boerderijzuivel voor Puur Noord Nederland. www.puurnoordnederland.nl



1 Op het dak van de nieuwe schuur komen zonnepanelen.

2 Waddenmax-zuivel.

